



สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม



งานศึกษารวบรวมข้อมูลกฎหมายไทย
และต่างประเทศที่สนับสนุนการส่งออก
อาหารฮาลาลของไทย



หลักการอิสลามว่าด้วย ฮาลาล-ฮารอม

ฮาลาล

"ฮาลาล" เป็นคำมาจากภาษาอารบิก หมายความว่า การผลิต การให้บริการ หรือการจำหน่ายใด ๆ ที่ไม่ขัดต่อบัญญัติของศาสนาอิสลาม มุสลิมมีความศรัทธาว่า "ไม่มีพระเจ้าอื่นใดนอกจากอัลลอฮ์ ไม่มีอัมมัตเป็นผู้สื่อ (รอซูล) ของอัลลอฮ์" และมุสลิมมีความเชื่ออย่างมั่นคงว่า อัลลอฮ์คือผู้สร้างมนุษย์และสรรพสิ่งในจักรวาล

ฮารอม

คำว่า "ฮารอม" นั้นเป็นคำที่มีความหมายตรงกันข้ามกับ "ฮาลาล" นั่นก็คือสิ่งที่ศาสนาห้ามการอนุมัติหรือห้ามสิ่งใดในศาสนาอิสลามเป็นคำสั่งใช้ที่มาจากพระผู้เป็นเจ้า และมาจากศาสนทูตของพระองค์เท่านั้น ถือเป็นหลักสำคัญที่มุสลิมทุกคนต้องยึดถือและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

อาหารฮาลาลคืออะไร ?

"อาหารฮาลาล" คือ อาหารที่ได้ผ่านกรรมวิธีในการทำ ผสม บรุง ประกอบ หรือแปรรูป ตามศาสนบัญญัตินั้นเอง เป็นการรับประกันว่า ชาวมุสลิมโดยทั่วไปสามารถบริโภคอาหาร หรืออุปโภคสินค้าหรือบริการต่าง ๆ ได้โดยสนิทใจ ไม่มีสิ่งต้องห้ามเจือปนโดยเจเพาะอย่างยั้งเนื้อสัตว์นั้นจะต้องเป็นเนื้อฮาลาลและไม่เจือปนสิ่งฮารอม (Haram) หรือสิ่งต้องห้ามบริโภค เช่น เหล้า หรือไขมันหมู เป็นต้น เนื้อสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ฮาลาลจะเกิดขึ้นก็ต่อเมื่อสัตว์นั้นผ่านการเชือดที่ถูกต้องตามแนวทางอิสลาม

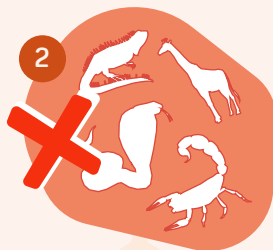
แนวทางการผลิตภัณฑอาหารฮาลาลจากสัตว์

1



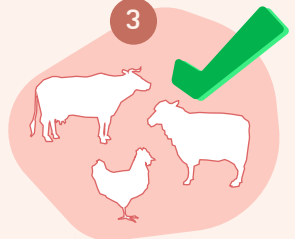
ผู้เชือดเป็นมุสลิมที่เข้าใจและรู้วิธีการ
เชือดแบบอิสลามอย่างแท้จริง

2



สัตว์ที่จะนำมาเชือดจะต้อง
ไม่เป็นสัตว์ต้องห้าม

3



สัตว์ยังมีชีวิตขณะทำการเชือด

4



การเชือดต้องเริ่มต้น ด้วยการเปล่งคำว่า
"บิสมิลลาฮฺ" อันมีความหมายว่า
ด้วยพระนามของอัลลอฮ์

5



การเชือดแบบให้สัตว์ตายโดยไม่ทรมาน

6

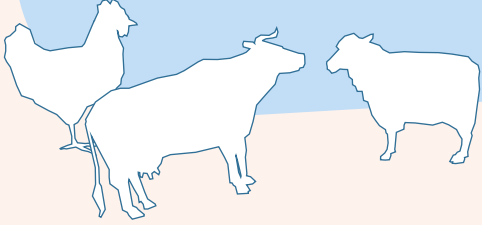


สัตว์ต้องตายสนิทก่อนที่จะแลเนื้อ
หรือดำเนินการใด ๆ ต่อไป

ชนิดของสัตว์ที่นำมาประกอบอาหาร

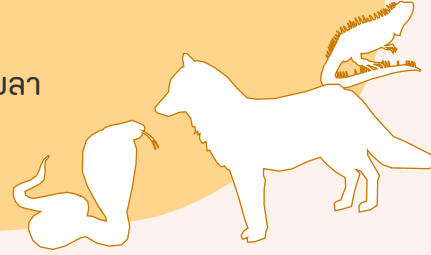
สัตว์ที่บริโภคได้

- ✓ สัตว์บก เช่น แพะ แกะ โค กระบือ กวาง
- ✓ สัตว์น้ำจำพวกปลา ปู กุ้ง หอย และสัตว์ทะเลทั้งหมด



สัตว์ที่ไม่สามารถบริโภคได้

- ✗ สัตว์ที่ไม่เชือดตามหลักศาสนา
- ✗ สัตว์มีพิษหรือสัตว์นำโรค
- ✗ สัตว์มีกรงเล็บ
- ✗ สัตว์ที่ไม่อนุญาตฆ่าตามหลักศาสนา เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน
- ✗ สัตว์นำรังเกี้ยว
- ✗ สัตว์ลักษณะเดียวกับปลา
- ✗ ไม่บริโภคเลือด



ข้อกำหนดเพิ่มเติม

พืชและเครื่องดื่มทุกชนิดที่ไม่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์สามารถบริโภคได้เช่นกัน แต่ถ้างดจกกล่าวบนเบือนด้วยสิ่งสกปรกตามหลักศาสนาอิสลาม คือสุบ์ข สุกร สุรา ซากสัตว์ (สัตว์ไม่ได้เชือดตามหลักการอิสลาม ยกเว้นปลาและดึกแดน) เลือด น้ำเหลือง น้ำหนอง สิ่งขับถ่าย นมลา นมแมว นมสุกร ห้ามบริโภค



หน้าที่ผู้ประกอบการ/ผู้ผลิต

- รักษาอุปกรณ์ในการผลิตให้สะอาดถูกต้องตามศาสนบัญญัติและไม่ใช้อุปกรณ์ดังกล่าวร่วมกับของต้องห้าม
- วัตถุประสงค์หลักในการผลิตตลอดจนเครื่องปรุงอื่นๆ ต้องระบุแหล่งที่นำเชื่อถือได้ว่าเป็น "ฮาลาล"
- วัตถุประสงค์ที่ได้จากสัตว์ต่างๆ นั้น ต้องเป็นสัตว์ที่ศาสนาอิสลามอนุมัติหรือได้เชือดตามศาสนบัญญัติ
- ในระหว่างการขนย้าย ขนส่ง หรือจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องไม่ปะปนผลิตภัณฑ์ฮาลาลกับสิ่งต้องห้ามตามศาสนบัญญัติ
- เห็นได้ว่ากฎระเบียบที่เคร่งครัดนี้ทำให้อาหารฮาลาลเป็นที่ยอมรับในเรื่องความปลอดภัย

เริ่มต้นธุรกิจอาหารฮาลาล



1. ตรวจสอบสถานที่รับรองฮาลาล

- ▶ สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- ▶ สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด
- ▶ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย



2. เตรียมเอกสารให้พร้อม

บุคคลธรรมดา

นิติบุคคล



3. เจ้าหน้าที่ตรวจสอบเอกสาร



4. ชำระค่าธรรมเนียมตรวจสอบสถานประกอบการ



5. ตรวจสอบรับรองสถานประกอบการ



6. อนุมัติใช้เครื่องหมายฮาลาล



7. ชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรับหนังสือรับรองฮาลาล

เอกสารเพื่อขอรับรองฮาลาล

บุคคลธรรมดา

- ▶ สำเนาบัตรประชาชน
- ▶ สำเนาทะเบียนบ้าน
- ▶ คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน
- ▶ คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)
- ▶ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.18)
- ▶ หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า (คม.1)
- ▶ คำขออนุญาตใช้จลาคอาหาร สบ. 3 หรือ สำเนาการใช้จลาคอาหาร แบบ จ.1 แบบจดทะเบียนอาหาร (สบ.5)
- ▶ หนังสือแสดงรายละเอียดวิธีการผลิต, ขั้นตอน, วัตถุดิบ, ส่วนผสม
- ▶ ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างเพื่อประกอบการพิจารณาเบื้องต้น
- ▶ แผนที่ตั้งโรงงาน



สถานที่ขอใบอนุญาตจดทะเบียนบุคคลธรรมดา

- ▶ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
- ▶ web site www.bizportal.go.th



นิติบุคคล

- ▶ ใบสำคัญแสดงการจดทะเบียนห้างหุ้นส่วนบริษัท
- ▶ หนังสือรับรองจากสำนักงานทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท (อายุไม่เกิน 6 เดือน)
- ▶ ใบอนุญาตตั้งโรงงานแบบ รง.2 หรือ รง.4 (ขึ้นอยู่กับขนาดของโรงงาน)
- ▶ ใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.2)
- ▶ คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)
- ▶ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.18)
- ▶ หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า (คม.1)
- ▶ คำขออนุญาตใช้จลาคอาหาร สบ. 3 หรือ สำเนาการใช้จลาคอาหาร แบบ จ.1
- ▶ แบบจดทะเบียนอาหาร (สบ.5)
- ▶ หนังสือแสดงรายละเอียดวิธีการผลิต, ขั้นตอน, วัตถุดิบ, ส่วนผสม
- ▶ ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างเพื่อประกอบการพิจารณาเบื้องต้น
- ▶ แผนที่ตั้งโรงงาน

สถานที่ขอใบอนุญาตจดทะเบียนนิติบุคคล

- ▶ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
- ▶ สำนักงานพัฒนาธุรกิจการค้า เขต 1-6
- ▶ สำนักงานพาณิชย์จังหวัด



มาตรฐานอาหารฮาลาล



มาตรฐานอาหารฮาลาล เป็นระบบเชิงบูรณาการ (Integrated Standard System) โดยมีองค์ประกอบสำคัญคือ กระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นถึงสิ้นสุด ตลอด "สายโซ่การผลิต" จะต้อง "ฮาลาล" คือถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่ง "ฮารอม" เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ดีถูกสุขอนามัยคุณค่าอาหารเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ (ดอยยิบ)



Codex ได้จัดทำเอกสาร General Guideline for use of the Term "Halal" ตั้งแต่ปี 2540 และสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ได้นำมาเรียบเรียงและจัดพิมพ์เป็นภาษาไทยโดยได้ยึดหลัก และอ้างอิงเอกสารภาษาอังกฤษดังกล่าว มอก.1701-2541 ZCAC GL- 24/1997) ข้อแนะนำนี้ จัดทำขึ้นเพื่อให้ประเทศต่าง ๆ มีความเข้าใจที่ตรงกัน และมีการปฏิบัติอย่างถูกต้องตามกฎของศาสนาอิสลาม ทั้งทางด้านแหล่งที่มาของอาหาร วิธีการฆ่าสัตว์ การเตรียมอาหาร การแปรรูปอาหาร การบรรจุหีบห่อ การขนส่งและการเก็บรักษาอาหาร



มาตรฐานฮาลาลจีเอ็มพี/เอชเอชซีพี (Halal-GMP/HACCP)

เป็นระบบคุณภาพที่ใช้หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (General manufacturing practice: GMP) ของ Codex ซึ่งได้รับการพิจารณาว่าเป็นโปรแกรมพื้นฐานที่ควรปฏิบัติตามใช้เป็นพื้นฐาน ในการกำหนดหัวข้อเรียงลำดับตามขั้นตอนในห่วงโซ่อาหาร เริ่มจากการผลิตวัตถุดิบเรื่อยไปตลอดจนถึงขั้นสุดท้ายคือ ผู้บริโภค และเน้นการควบคุมสุขลักษณะที่สำคัญและคุณภาพฮาลาลในแต่ละขั้นตอนตามหลักเกณฑ์ของการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard analysis and critical control points: HACCP) เพื่อให้ชาวมุสลิมบริโภคอาหารได้อย่างวางใจ ปราศจากการปนเปื้อนสิ่งต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มอก. 1701-2541

มอก. 1701-2541 รับเอกสาร Codex Alimentarius : General Guideline for use of the Term "Halal" (CAC GL-24/1997)

มาใช้ในระดับเหมือนกันทุกประการ (Identical)



คำว่า "ฮาลาล"

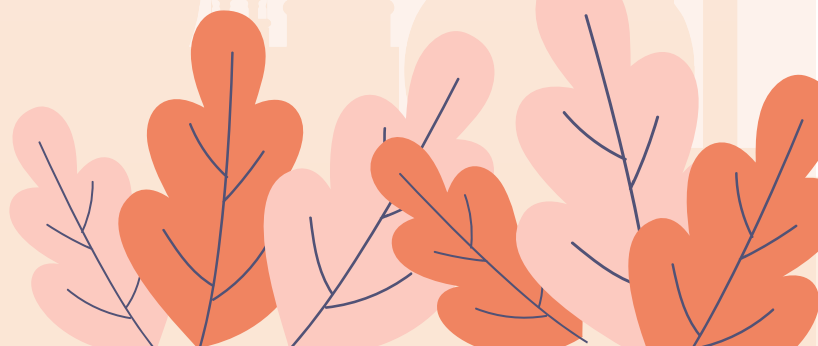
ชื่อองค์กรรับรอง

รหัสผลิตภัณฑ์

รหัสบริษัท

รหัสสินค้าผลิตภัณฑ์บริษัท

เดือน ปี ที่อนุมัติ



ข้อกำหนดโรงเชือด โรงชำแหละตามมาตรฐานฮาลาล

การเชือดสัตว์

1. การเชือดสัตว์ที่อนุญาตต้องแยกออกจากสัตว์ที่ไม่อนุญาตอย่างเด็ดขาดและต้องเป็นไปตาม

หลักเกณฑ์ดังนี้

- 1.1 ต้องกระทำโดยมุสลิมและมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการเชือดสัตว์ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
 - 1.2 สัตว์ที่จะทำการเชือดต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้ใช้เป็นอาหารได้ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
 - 1.3 สัตว์จะต้องมีชีวิตขณะที่เชือด
 - 1.4 การเชือดต้องตัดหลอดลม หลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่ และเส้นเลือดดำใหญ่บริเวณลำคอให้ขาดในคราวเดียว
 - 1.5 ก่อนที่จะเชือดสัตว์ต้องกล่าวคำว่า "บิสมิลลาฮฺ "
 - 1.6 ให้ใช้เฉพาะมีดหรือเครื่องมือที่คมสะอาด และสัตว์จะต้องตายโดยไม่ทรมาน
2. ไม่แนะนำให้สัตว์สลบหรือหมดสติก่อนการเชือด (stunning) เว้นแต่กรณีจำเป็น
 3. ไม่แนะนำให้เชือดสัตว์ปีกโดยใช้เครื่องเชือดกล เว้นแต่กรณีจำเป็น การกระทำดังกล่าวต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

ข้อกำหนดเกี่ยวกับนยิสและวิธีชำระล้าง

นยิส มี 3 ชนิด คือ

1. นยิสชนิดเบา ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กผู้ชายซึ่งอายุไม่ถึง 2 ขวบ ไม่ได้กินหรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้อิ่มนอกจากน้ำนมมารดา
2. นยิสชนิดปานกลาง ได้แก่ สิ่งที่ไม่อยู่ภายใต้ นยิสชนิดเบา หรือนยิสชนิดหนัก เช่น โลหิต น้ำหนอง น้ำเหลือง อาเจียน อุจจาระ ปัสสาวะ ซากสัตว์ที่ไม่ได้เชือด (ยกเว้นปลาและเตี๊ยกแดน) สิ่งที่ทำให้มีนเมา และน้ำนมของสัตว์ที่ห้ามรับประทาน
3. นยิสชนิดหนัก ได้แก่ สุนัข สุกร หรือสัตว์ที่เกิดมาด้วยการผสมพันธุ์กับสุนัขหรือสุกร และทุกสิ่งอันเนื่องมาจากสัตว์

วิธีล้างนยิส

1. วิธีล้างนยิสชนิดเบา ให้ชำระนยิสออกให้หมดเสียก่อน แล้วใช้น้ำผสมบรอนท์ที่เบื่อนนยิสนั้นให้ทั่ว โดยไม่จำเป็นต้องให้น้ำไหลผ่านก็ใช้ได้
2. วิธีล้างนยิสชนิดปานกลาง ให้ชำระนยิสออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่านอย่างน้อย 1 ครั้ง ให้ทั่วถึงทุกส่วนที่เปราะเบื่อนนยิส โดยต้องทำให้สี กลิ่น รส ของนยิสนั้นหมดไป และในทางที่ดีให้ล้างเพิ่มเป็น 3 ครั้ง
3. วิธีล้างนยิสชนิดหนัก ให้ชำระนยิสออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่าน 7 ครั้ง แต่ 1 ใน 7 ครั้งนั้น ต้องเป็นน้ำดินที่สะอาดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามและมีสภาพชุ่มแฉวนลอย หรือน้ำดินสอพอง และแนะนำให้ใช้น้ำดินล้างในครั้งแรก

ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานอาหารฮาลาล (Halal Standard) กับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป

มาตรฐานอาหารฮาลาล

1. ผู้กำหนดมาตรฐาน

- 1.1 อัลลอฮ์ (ซ.บ.) พระผู้เป็นเจ้า
- 1.2 ศาสดามูฮัมมัด (ซ.ล.)

2. หลักการสำคัญ

- 2.1 ฮาลาล (อนุมัติ) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม
- 2.2 ปราศจากสิ่งฮารอม (สิ่งต้องห้าม)
- 2.3 ตอยยิบ (ดี) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม
 - ความสะอาด
 - ความปลอดภัยจากสารพิษและสิ่งปนเปื้อน
 - คุณค่าทางโภชนาการ
 - รักษาสิ่งแวดล้อม

3.การบริหารมาตรฐาน

- 3.1 องค์กรศาสนาอิสลามเป็นผู้รับผิดชอบตามบัญญัติศาสนาอิสลาม
- 3.2 เจ้าหน้าที่ตรวจรับรองมาตรฐานต้องเป็นมุสลิมที่ดีและมีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่

4. ระบบมาตรฐาน

- 4.1 เป็นระบบเฉพาะมาตรฐานฮาลาลซึ่งครอบคลุมทั้งความถูกต้อง (ฮาลาล)และที่ดี (ตอยยิบ) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม
- 4.2 ชื่อระบบมาตรฐาน คือ ฮาลาล (Halal)

มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป

1. ผู้กำหนดมาตรฐาน

- 1.1 องค์กรระหว่างประเทศ
- 1.2 องค์กรเอกชน

2. หลักการสำคัญ

- 2.1 มาตรฐานตามที่องค์กรกำหนด
- 2.2 การประกันคุณภาพ (Q.A.)
 - ความสะอาด
 - ความปลอดภัย
 - คุณค่าทางโภชนาการ

3.การบริหารมาตรฐาน

- 3.1 หน่วยงานภาครัฐหรือองค์กรเอกชนที่มีหน้าที่รับผิดชอบ
- 3.2 เจ้าหน้าที่ตรวจรับรองไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิมมีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่

4. ระบบมาตรฐาน

- 4.1 เป็นระบบมาตรฐานที่แยกย่อย หลายลักษณะ เช่น มาตรฐานโรงงาน มาตรฐานการบริหารการผลิต เป็นต้น
- 4.2 ชื่อระบบมาตรฐานมีหลากหลาย เช่น มอก. GMP, ISO, HACCP

ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานอาหารฮาลาล (Halal Standard) กับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป

มาตรฐานอาหารฮาลาล

5. ปัจจัยการผลิต

5.1 วัตถุประสงค์ ส่วนผสมและสารปรุงแต่งมีที่มาซึ่งพิสูจน์ได้ว่า "ฮาลาล" ปราศจากสิ่ง "ฮารอม"

5.2 กระบวนการผลิต จะต้อง "ฮาลาล" ทุกขั้นตอน

5.3 สถานที่ผลิตต้องสะอาด ปลอดภัย จากสิ่งปนเปื้อน มีระบบป้องกันสัตว์ทุกชนิดและไม่ปะปนกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล

5.4 เครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตต้องสะอาดและไม่ได้ร่วมกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล

5.5 การเก็บรักษา การขนส่ง และวางจำหน่ายจะต้องแยกสัดส่วนเฉพาะอาหารฮาลาล ไม่ปะปนกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลเพื่อป้องกันการสับสนและเข้าใจผิดของผู้บริโภค

5.6 การล้างวัตถุดิบ หรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลมาก่อน จะต้องล้างให้สะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

6. พนักงาน

6.1 พนักงานที่ผลิตอาหารฮาลาลควรเป็นมุสลิม หากมิใช่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลในขณะผลิตอาหารฮาลาล เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ หรือสุบ์ฮ์

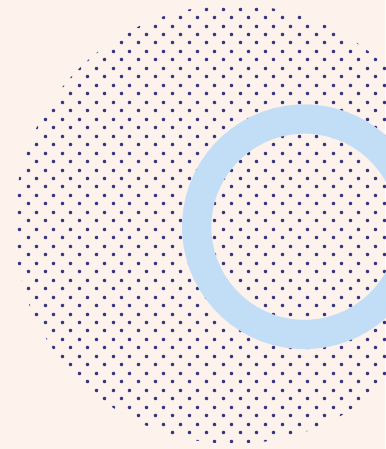
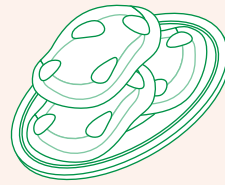
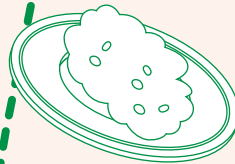
6.2 พนักงานเชือดสัตว์ ต้องเป็นมุสลิมมีสุขภาพจิตสมบูรณ์ ไม่เป็นโรคที่ส่งผลกระทบต่อ และมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเชือดสัตว์ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป

5. ปัจจัยการผลิต

5.1 เป็นไปตามมาตรฐานอุตสาหกรรมโดยไม่คำนึงว่าฮาลาลหรือไม่

5.2 การล้างวัตถุดิบหรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตมุ่งเน้นความสะอาดเป็นสำคัญ



6. พนักงาน

6.1 พนักงานที่ผลิตอาหารฮาลาล ไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม

6.2 พนักงานเชือดสัตว์ ไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ การประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล



ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์ในการขอรับรองฮาลาล จำเป็นจะต้องศึกษากฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ที่เกี่ยวข้องกับการขอรับรองฮาลาล เช่น

พระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ. 2540

ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ.2558

ข้อบังคับ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการดำเนินการตรวจรับรองสถานประกอบการตรวจผลิตภัณฑ์และค่าธรรมเนียม พ.ศ.2559

ข้อกำหนดการตรวจรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล พ.ศ. 2559

ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. 2559

ข้อกำหนดแนวทางปฏิบัติการขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลและการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลบนผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ปี พ.ศ. 2559

ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์ในการขอรับรองฮาลาล จำเป็นจะต้องศึกษากฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล ดังต่อไปนี้

1) พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ. 2522 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

2) กฎกระทรวงออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

3) พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม และกฎกระทรวงที่เกี่ยวข้อง

4) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

5) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

6) พ.ร.บ. มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551

7) มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. 8400-2550 (THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD TACFS 8400-2007) อาหารฮาลาล (Halal Food)

8) พ.ร.บ. โรงงาน พ.ศ. 2535 และฉบับที่ 2 พ.ศ. 2562



ความตกลงการค้าเสรี (Free Trade Agreement : FTA)

การทำข้อตกลง FTA มีหลักเกณฑ์ดังนี้

1. การผลิตตามหลักการแบ่งงานกันทำ
2. ไม่เก็บภาษีคุ้มกัน เพื่อคุ้มครองหรือปกป้องอุตสาหกรรมภายในประเทศ
3. ไม่ให้สิทธิพิเศษหรือกีดกันสินค้าของประเทศใดประเทศหนึ่ง
4. เรี่ยกเก็บภาษีในอัตราเดียวและให้ความเป็นธรรมแก่สินค้าของทุกประเทศเท่ากัน
5. ไม่มีข้อจำกัดทางการค้าที่เป็นอุปสรรคต่อการค้าระหว่างประเทศ ในการควบคุมการนำเข้า หรือส่งออก

ประโยชน์ของ FTA

01 ลดอุปสรรคทางการค้า

02 เพิ่มมูลค่าในทางการค้าระหว่างประเทศสมาชิก

07 พัฒนาศักยภาพทางเศรษฐกิจ และดึงดูดการลงทุนจากต่างประเทศ

03 เพิ่มโอกาสการส่งออก ได้ตลาดใหม่ และขยายตลาดเดิม

08 ความร่วมมือทางเศรษฐกิจอื่นๆ และเทคโนโลยีการผลิต

04 เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน

09 สร้างความสัมพันธ์ให้ใกล้ชิดยิ่งขึ้น

05 สร้างอำนาจต่อรองทางเศรษฐกิจ การเมือง

06 การแลกเปลี่ยนความรู้ ข้อมูลการลักลอบ
หลีกเลี่ยง สินค้าอันตราย สินค้าละเมิดลิขสิทธิ์



ประเทศไทยมี FTA รวมทั้งหมด 14 ฉบับ กับ 18 ประเทศ



01

ความตกลงการค้าเสรีไทย - อินเดีย (TIFTA)

02

ความตกลงเขตการค้าเสรี ไทย - ออสเตรเลีย (TAFTA)

03

ความตกลงหุ้นส่วนเศรษฐกิจไทย - ญี่ปุ่น (JTEPA)

04

ความตกลงหุ้นส่วนเศรษฐกิจที่ใกล้ชิดยิ่งขึ้นไทย - นิวซีแลนด์ (TNZCEP)

05

ความตกลงว่าด้วยการเป็นหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจที่ใกล้ชิดยิ่งขึ้นไทย-เปรู
(Thailand-Peru FTA, TPFTA)

06

ความตกลงเขตการค้าเสรีไทย-ชิลี (TCFTA)

07

ข้อตกลงการค้าเสรีอาเซียน-จีน (ACFTA)

08

ความตกลงการค้าเสรีอาเซียน-ญี่ปุ่น (AJCEP)

09

ความตกลงการค้าเสรีอาเซียน-เกาหลี (AKFTA)

10

ความตกลงการค้าเสรีอาเซียน-อินเดีย (AIFTA)

11

ความตกลงเพื่อจัดตั้งเขตการค้าเสรีอาเซียน-ออสเตรเลีย-นิวซีแลนด์ (AANZFTA)

12

ความตกลงการค้าเสรีอาเซียน-ฮ่องกง (AHKFTA)

13

เขตการค้าเสรีอาเซียน (AFTA)

14

ความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาค (Regional Comprehensive Economic Partnership: RCEP)

ขั้นตอนการส่งออกใบต่างประเทศ

12

ผู้ส่งออก

01

ตรวจสอบสิทธิพิเศษทางการค้าระหว่างประเทศ เพื่อขอหนังสือรับรองถิ่นกำเนิดสินค้า เช่น Form A, Form D, Form E, Form FTA, Form JTEPA, Form C/O ทั่วไป ฯลฯ ตามที่ผู้นำเข้าต้องการกับกรมการค้าต่างประเทศ

02

ตรวจสอบและขอรับสิทธิประโยชน์ทางภาษีอากรจากกรมศุลกากร เช่น การขอคืนเงินชดเชยค่าภาษีอากร ขอคืนอากรตามมาตรา 19ทวิ คลังสินค้าทัณฑ์บน เขตปลอดอากร หรือสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน (ข้อมูลเพิ่มเติม) หรือการนิคมอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยในเขตประกอบการเสรี หรือสำนักงานคณะกรรมการนโยบายเขตเศรษฐกิจพิเศษ ฯลฯ (เลือกอย่างใดอย่างหนึ่ง)

03

ตรวจสอบกฎระเบียบของประเทศผู้นำเข้า และขอใบอนุญาต /ใบรับรองจากหน่วยงานที่ควบคุมหรือที่เกี่ยวข้องตามที่ประเทศผู้นำเข้าต้องการ

- ขอหนังสือรับรองผลิตภัณฑ์ (Certificate of Free Sale) จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือ (อย.)
- ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลและขอใบรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลเพื่อการส่งออก จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

04

ผ่านพิธีศุลกากร (e-Customs)

- ลงทะเบียนเป็นผู้ผ่านพิธีศุลกากรทางอิเล็กทรอนิกส์ (Paperless)
- ส่งข้อมูลเข้าสู่ระบบคอมพิวเตอร์ของกรมศุลกากร (e-Export)

05

ส่งออกทางบก ทางน้ำ หรือทางอากาศ

06

ขอหนังสือรับรองถิ่นกำเนิดสินค้าจากกรมการค้าต่างประเทศ เช่น Form A, Form D, Form E, Form FTA, Form JTEPA, Form C/O ทั่วไป ฯลฯ
ขอใบรับรองแหล่งกำเนิดสินค้า (Form C/O) จากหอการค้าไทย หรือสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

07

ส่งเอกสารทางการค้าที่เกี่ยวข้อง (Shipping Documents)

08

บริหารสิทธิประโยชน์ทางภาษีอากรตามที่ได้รับคำสั่งส่งเสริมจากภาครัฐ (จากข้อ 2)

กฎหมายต่างประเทศที่กำหนดเกี่ยวกับ อาหารฮาลาล

สาธารณรัฐประชาชนจีน

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : กฎระเบียบการบริหารและควบคุมอาหารนำเข้าส่งออกในเขตปกครองตนเองหนิงเซี่ย

การนำเข้าสินค้า : ผู้ประกอบการที่มีเครื่องหมายฮาลาลของไทยแล้วสามารถยื่นจดทะเบียนเครื่องหมายรับรองอาหารฮาลาลได้ที่ศูนย์รับรองอาหารฮาลาลนานาชาติเขตปกครองตนเองหนิงเซี่ยสามารถส่งออกสินค้าฮาลาลไปยังจีนได้โดยผ่านตัวแทนผู้นำเข้า หรือคู่ค้าชาวจีนช่วยดำเนินการยื่นเรื่องขอเครื่องหมายรับรองสินค้าฮาลาลของจีนที่ศูนย์รับรองฮาลาลนานาชาติหนิงเซี่ย ตามขั้นตอนดังนี้

1. ยื่นแบบฟอร์มขอรับรองเครื่องหมายฮาลาล
2. ใบจดทะเบียนธุรกิจภายในไทย ใบรับรองตรวจสอบคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยด้านอาหาร ใบรับรองเครื่องหมายฮาลาลที่ได้รับจากไทย ใบอนุญาตส่งออก โดยเอกสารทั้งหมดต้องแปลเป็นจีนหรืออังกฤษ พร้อมต้องรับรองคำแปลที่ถูกต้องโดยสถาบันที่เชื่อถือได้
3. รายชื่อสินค้าฮาลาลของไทยที่ต้องการให้จีนรับรอง
4. ค่าธรรมเนียมในการดำเนินการออกเครื่องหมาย
5. ทางศูนย์รับรองอาหารฮาลาลนานาชาติหนิงเซี่ย จะตั้งคณะกรรมการไปตรวจสอบขั้นตอนการผลิตที่ประเทศไทยว่าเป็นตามบทบัญญัติหรือหลักศาสนาหรือไม่ (ค่าใช้จ่ายบริษัทฝ่ายไทยเป็นผู้รับผิดชอบ)



กฎหมายต่างประเทศที่กำหนดเกี่ยวกับ อาหารฮาลาล

ประเทศกลุ่มมุสลิม (OIC)

มี 57 ประเทศ ประกอบด้วย อัฟกานิสถาน อาเซอร์ไบจาน บารเรน บังกลาเทศ บรูไน กาตาร์ อินโดนีเซีย อิหร่าน อิรัก จอร์แดน คาซัคสถาน คูเวต คีร์กีซสถาน เลบานอน มาเลเซีย มัลดีฟส์ โอมาน ปากีสถาน บาเลสไตน์ ซาอุดีอาระเบีย ซีเรีย ทาจิกิสถาน ตุรกี เติร์ก เมนิสถาน สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ อุซเบกิสถาน และเยเมน แอลจีเรีย เบนิน บูร์กินาฟาโซ แคเมอรูน ชาด คอโมโรส โคอติดิวัวร์ จิบูตี อียิปต์ คาบอง แคมเบีย คินี คินีบิสเซา ลิเบีย มาลี มอริเตเนีย โมร็อกโก โมซัมบิก ไนเจอร์ ไนจีเรีย เซเนกัล เซียร์ราลีโอน โซมาเลีย ซูดาน โตโก ตูนิเซียและยูกันดา กายอานา ซูรินาเม แอลเบเนีย ซึ่งมีการขอตราสัญลักษณ์ฮาลาลจากประเทศในกลุ่ม OIC



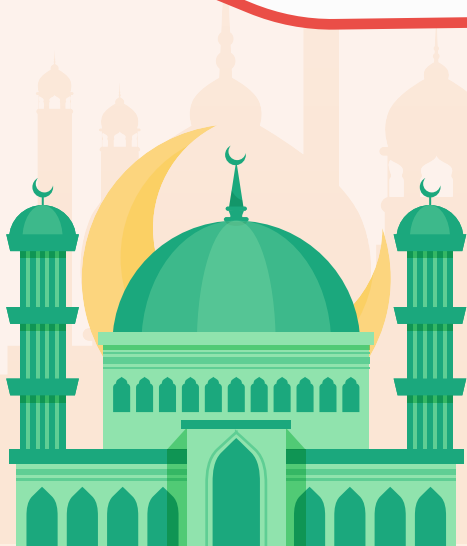
กฎหมายต่างประเทศที่กำหนดเกี่ยวกับ อาหารฮาลาล

ประเทศอินโดนีเซีย

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : Government Regulation No. 31/2019 และ Ministry of Religious Affairs Regulation No. 26/2019

Indonesia Law No. 33/2014 On Halal Product Assurance
Ministry of Religious Affairs Regulation No. 26/2019
Halal Assurance System (HAS 23000)

การนำเข้าสินค้า : ภายใต้ INDONESIA LAW NO. 33/2014 อินโดนีเซียอยู่ระหว่างถ่ายโอนอำนาจในการรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลจาก INDONESIA COUNCIL OF ULAMA (MAJELIS ULAMA INDONESIA: MUI) ซึ่งไม่ใช่องค์กรของรัฐ (เป็นองค์กรอิสระ) และ THE ASSESSMENT INSTITUTE FOR FOOD, DRUGS AND COSMETICS (LPPOM ภายใต้ MUI) ไปสู่กระทรวงศาสนาอินโดนีเซีย (MINISTRY OF RELIGIOUS AFFAIRS: MORA) และหน่วยงานรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลหน่วยงานใหม่ คือ HALAL PRODUCT ASSURANCE ORGANIZING AGENCY (BPJPH ภายใต้ MORA) โดยหน่วยงาน BPJPH ได้ออกระเบียบปฏิบัติที่เกี่ยวข้องและได้เริ่มส่งถ่ายงานการรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลจาก MUI แต่ยังมีได้ออกใบรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลแต่อย่างใด รวมทั้งยังคงต้องออกระเบียบการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องโดยรายละเอียดอีกจำนวนมาก ปัจจุบันบริษัทผู้ผลิตยังคงสามารถยื่นขอจดทะเบียนรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลของอินโดนีเซียตามระบบ CEROL ภายใต้ MUI

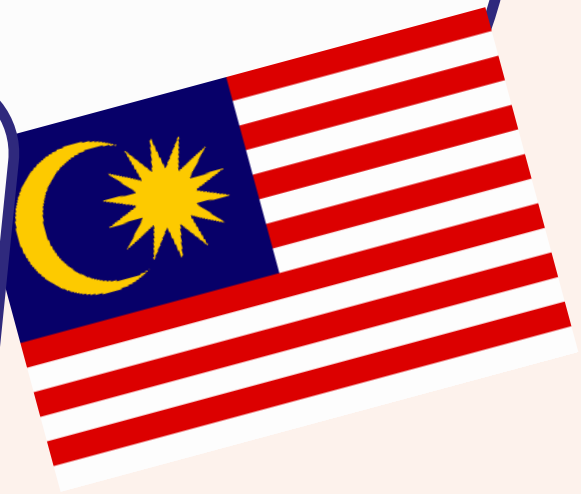


กฎหมายต่างประเทศที่กำหนดเกี่ยวกับ อาหารฮาลาล

ประเทศมาเลเซีย

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : กฎระเบียบการนำเข้าไส้สดแช่เย็น/แช่แข็ง ผลิตภัณฑ์และชิ้นส่วนของไก่ของมาเลเซีย

การนำเข้าสินค้า : Department of Islam Development Malaysia (JAKIM) ประกาศว่าตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2556 เป็นต้นไปสินค้าทุกชนิดที่นำเข้ามาในมาเลเซีย ที่ระบุว่าเป็นฮาลาลต้องมีเครื่องหมายฮาลาลและได้รับการรับรองจากหน่วยงานของประเทศผู้ผลิตที่ได้รับการยอมรับจาก JAKIM สำหรับไทยคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (Central Islamic Committee of Thailand) เป็นหน่วยงานเดียวที่ JAKIM ให้การยอมรับเครื่องหมายฮาลาลของไทย นอกจากนี้ยังห้ามใช้เครื่องหมายฮาลาลหรือถ้อยคำที่ทำให้เกิดความสับสนแก่ผู้บริโภคชาวมุสลิมในมาเลเซีย ทั้งนี้บุคคลหรือบริษัทที่ใช้เครื่องหมายฮาลาลอื่น นอกเหนือจากที่ออกโดย JAKIM จะถูกดำเนินคดีตามกฎหมาย

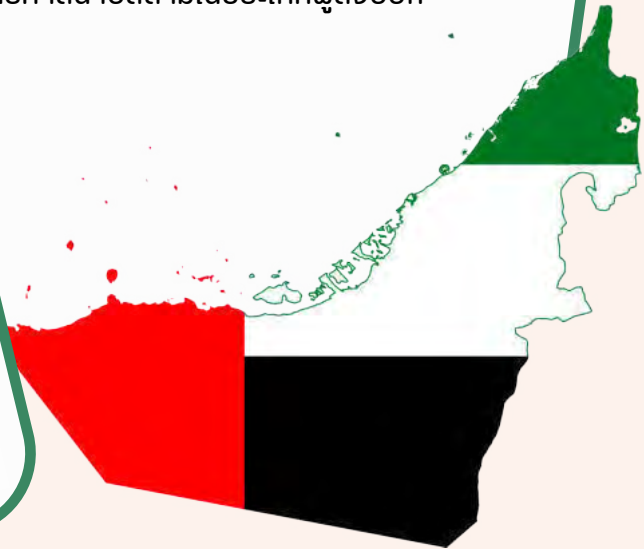


กฎหมายต่างประเทศที่กำหนดเกี่ยวกับ อาหารฮาลาล

ประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : Emirates Standards & Measurements Organization" (ESMO)
(มาตรฐานสินค้าอาหาร) เป็นเครื่องมือการควบคุมดูแลและวางกฎระเบียบ National Food Safety
Committee (NFSC)

การนำเข้าสินค้า : สินค้าอาหารต้องได้ใบรับรองคุณภาพหรือสุขลักษณะ Health หรือ Sanitary
Certificate ที่ออกโดยหน่วยงานสาธารณสุขของประเทศไทย โดยสินค้าเนื้อสัตว์ ต้องผ่านการฆ่าตามหลัก
ศาสนาอิสลาม และมีใบรับรอง Halal Certificate จากองค์การศาสนาอิสลามในประเทศผู้ส่งออก



กฎหมายต่างประเทศที่กำหนดเกี่ยวกับ อาหารฮาลาล

ประเทศสหรัฐอเมริกา

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : รัฐบาลกลางสหรัฐฯ ไม่มีนโยบายควบคุมหรือกำกับ เพราะค่อนข้างเปราะบางและอ่อนไหว ดังนั้น หน่วยงานควบคุมคุณภาพสินค้าของรัฐบาลกลาง เช่น สำนักงานอาหารและยาสหรัฐฯ (U.S. Food and Drug Administration หรือ USFDA) และกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ (U.S. Department of Agriculture หรือ USDA) จึงจะควบคุมตามมาตรฐานเช่นเดียวกันกับกลุ่มสินค้าทั่วไปเท่านั้น อย่างไรก็ตาม ในระดับรัฐท้องถิ่นดังเช่นรัฐอิลลินอยส์ที่ได้ผ่านร่างกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสินค้าอาหารฮาลาล (The Halal Food Act 2002) ในปี 2544

การนำเข้าสินค้า : มีหน่วยงานเอกชนให้บริการตรวจสอบรับรองกระบวนการผลิตและเตรียมสินค้า และให้ตรารับรองสินค้าฮาลาล (Halal Certification) ในประเทศเพื่อสร้างความเชื่อมั่นในกลุ่มผู้บริโภคด้วย โดยภาคเอกชนที่ให้บริการรับรองฮาลาล มีจำนวน 8 หน่วยงาน คือ

1. Halal Food Council International (HFCI)
2. ISWA Halal Certification
3. Islamic Food and Nutrition Council of America (IFANCA)
4. Islamic Services of America (ISA)
5. Islamic Society of North America (ISNA)
6. Muslim Consumer Group for Food Products
7. Food Science and Technology, Mississippi State University
8. American Halal Foundation



กฎหมายต่างประเทศที่กำหนดเกี่ยวกับ อาหารฮาลาล

ประเทศอินเดีย

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ถูกควบคุมโดยหน่วยงานกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศอินเดีย (Food Safety and Standard Authority of India: FSSAI) ซึ่งกำหนดระเบียบ และประกาศให้ถือปฏิบัติ ตามอย่างเคร่งครัดเมื่อมีการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร

การนำเข้าสินค้า : ผู้ส่งออกต้องหารือกับผู้นำเข้าเกี่ยวกับการยื่นขอใบอนุญาตและปฏิบัติตามระเบียบที่กำหนด (Licenses and Regulations) ผู้นำเข้าต้องจดใบอนุญาตนำเข้ากับ Central Licensing Authority เพื่อให้ได้รับใบอนุญาตประกอบธุรกิจอาหารจากหน่วยงานกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหารของอินเดีย หรือ Food Business Operator License (FBO) และต้องขอรหัสผู้นำเข้าและส่งออกที่ออก โดยอธิบดีกรมการค้าต่างประเทศของอินเดีย (Director-General of Foreign Trade)



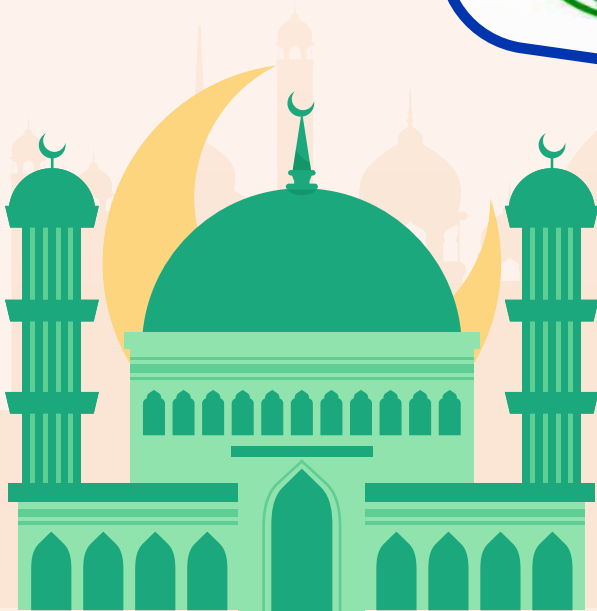
กฎหมายต่างประเทศที่กำหนดเกี่ยวกับ อาหารฮาลาล

ประเทศรัสเซีย

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

- ระเบียบทางเทคนิคของสหภาพรัสเซีย - คาซัคสถาน - เบลารุส (CU) ด้านความปลอดภัยอาหาร (TR TS 021/2011) Technical regulation of the Russia - Kazakhstan - Belarus Customs Union (CU) on Food Safety (TR TS 021/2011)
- ระเบียบการนำเข้าสินค้าประมง กำหนดให้สินค้าที่จะส่งออกไปรัสเซียจะต้องผลิตจากโรงงานที่ผ่านการตรวจสอบ และรับรองจากหน่วยงาน FSVPS (Federal Service for Veterinary and Phytosanitary Surveillance) และมีใบรับรองสุขอนามัย (Veterinary Certification)

การนำเข้าสินค้า : ผู้ผลิต ผู้ขาย (Retailer) และผู้เกี่ยวข้องกับผู้ผลิตต่างประเทศ ต้องดำเนินการผลิต จัดเก็บ ขนส่ง ขาย และทำลายให้สอดคล้องกับระเบียบนี้และระเบียบทางเทคนิคที่เกี่ยวข้อง ให้ประยุกต์ใช้ หลักการ HACCP ในการควบคุมกระบวนการ มีการทำความสะอาด ล้าง ข่า เชื้อ กำจัดแมลง หนู ในสถานที่ผลิต ตลอดจนมีความถี่ในการทำความสะอาด



กฎหมายต่างประเทศที่กำหนดเกี่ยวกับอาหารฮาลาล

ประเทศสิงคโปร์

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : หน่วยงาน Majlis Ugama Islam Singapore (MUIS) ซึ่งเป็นคณะกรรมการตามกฎหมายภายใต้พระราชบัญญัติการบริหารกฎหมายมุสลิมของสิงคโปร์ The Administration of Muslim Law Act (AMLA) ทำหน้าที่กำกับดูแลกิจกรรมทุกอย่างที่เกี่ยวข้องกับศาสนาอิสลามในสิงคโปร์ รวมถึงการกำกับดูแลใบรับรองฮาลาลในสิงคโปร์ ทั้งนี้ในสิงคโปร์ไม่มีการบังคับใช้ตราสัญลักษณ์ฮาลาลทั้งในสินค้าอาหารหรือบริการด้านอาหาร ผู้ประกอบการขอรับรองด้วยความสมัครใจ

การนำเข้าสินค้า : ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตาม Endorsement Scheme (การรับรองสินค้าฮาลาลนำเข้า/ส่งออกจากหน่วยงานฮาลาลในต่างประเทศที่ได้รับอนุมัติจาก MUIS) ทั้งนี้ สำหรับผู้ส่งออกไทยที่สนใจจะขอรับรองฮาลาลในสิงคโปร์สามารถดำเนินการได้ทันทีภายใต้ Endorsement Scheme



การประกอบกิจการฆ่าสัตว์

- 01 ตั้งอยู่ในที่ดินที่ผู้รับใบอนุญาตมีกรรมสิทธิ์หรือสิทธิครอบครองโดยชอบด้วยกฎหมาย
- 02 มีพื้นที่เพียงพอสำหรับอาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และระบบบำบัดน้ำเสีย
- 03 ไม่ต้องอยู่ติดกับบ่อพัก สถานที่ทิ้งมูลฝอย สิ่งปฏิกูล หรือสารเคมี

การตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์

บริเวณภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์

- 01 มีรั้วกั้น หรือมาตรการการป้องกันสัตว์อื่นและบุคคลภายนอก
- 02 บริเวณรอบอาคารต้องมีการปรับปรุงดูแลให้อยู่ในสภาพดี
- 03 มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์มีชีวิตสู่เนื้อสัตว์
- 04 มีมาตรการการป้องกันสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

โครงสร้างภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์

- 01 พื้นต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีความแข็งแรงทนทาน มีความลาดเอียงสามารถระบายน้ำได้สะดวก และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย
- 02 ผนังด้านในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีความแข็งแรงทนทาน ไม่ฝุ่นร่อนหรือเป็นสนิม มีความทนทานต่อสารเคมี และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย
- 03 ประตูและวงกบประตูต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่ฝุ่นร่อนหรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่าย
- 04 พื้นที่เกิดการผลิตต้องมีเพดานทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำหรือความชื้น ไม่ฝุ่นร่อนหรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่าย

การตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์

โครงสร้างภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์

- 05 ระบบแสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ ใช้แสงสว่างจากธรรมชาติหรือแสงสว่างจากไฟฟ้าที่มีความเข้มของแสงไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนแปลงไป
- 06 น้ำที่ใช้ในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องสะอาด มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน มีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด
- 07 ภายในโรงฆ่าสัตว์และบริเวณห้องสุขา ต้องมีอ่างล้างมืออย่างเพียงพอ อ่างล้างมือต้องไม่เปิดหรือปิดด้วยมือ และต้องมีสบู่เหลวหรือสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาด
- 08 มีพื้นที่หรืออุปกรณ์สำหรับรวบรวมหรือทำลายเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมที่จะเป็นอาหาร โดยไม่ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ที่จะใช้เป็นอาหาร
- 09 มีที่เก็บสารเคมีอยู่ห่างจากพื้นที่การผลิตและบริเวณที่เก็บเนื้อสัตว์ มีการแยกชนิดหรือประเภทของสารเคมี โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน
- 10 มีที่เก็บวัสดุอุปกรณ์หรือภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ที่สะอาดและถูกสุขลักษณะ
- 11 มีห้องหรือบริเวณสำหรับเปลี่ยนหรือสวมกับเสื้อผ้า แยกระหว่างส่วนที่สะอาดและส่วนที่ไม่สะอาด
- 12 มีห้องสุขาที่สะอาดและเพียงพอ โดยที่ห้องสุขาไม่สามารถเปิดสู่พื้นที่การผลิตโดยตรง
- 13 มีแคร์หรือรอกยกสัตว์เพื่อป้องกันสัตว์ล้มพับพื้น ต้องทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ลักษณะของเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์

- 01 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ทุกชนิด ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคได้
- 02 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์ ห้ามทำเคลือบหน้าวัสดุด้วยสารเคมี
- 03 เครื่องมือและเครื่องจักรที่ติดตั้งประจำที่ ต้องสามารถตรวจสอบและทำความสะอาดได้ง่าย

โรงพักสัตว์

- 01 มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะทำการฆ่าในแต่ละรอบ
- 02 มีพื้นที่สำหรับแยกสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วย
- 03 มีระบบระบายอากาศที่สามารถระบายกลิ่น ความชื้น และความร้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 04 มีระบบระบายน้ำและของเสียจากสัตว์ที่ไม่ก่อให้เกิดการสะสมของสิ่งปฏิกูล
- 0 มีน้ำสะอาดและอุปกรณ์ให้น้ำสัตว์กินอย่างเพียงพอ

มีโครงสร้างของโรงพักสัตว์ที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน มีหลังคาป้องกันแสงแดดและฝน

มีประตู รั้วกั้น หรือแผงกั้นที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน

มีน้ำใช้ทำความสะอาดอย่างเพียงพอ

มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่า

มีทางเดินต่อจากโรงพักสัตว์เข้าพื้นที่ที่ทำสลบสัตว์ และมีอุปกรณ์ที่เปิดปิดเพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ถอยหลังออกจากบริเวณที่ทำสลบสัตว์

มีบริเวณที่รับสัตว์ที่เป็นแท่นเทียบ หรือทางลาดที่มีพื้นผิวที่ไม่ลื่นหรือลาดชันจนเกินไป



การฆ่าสัตว์หรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์

- 01 งดให้อาหารสัตว์ และจัดให้มีการพักสัตว์ภายในระยะเวลาที่เหมาะสมก่อนทำการชำ
- 02 ต้องมีขั้นตอนทำให้สลบด้วยกระแสไฟฟ้า ปีนทำสลบ หรือก๊าซก่อนทำการชำ โดยเลือกใช้ให้เหมาะสมกับชนิดของสัตว์
- 03 การนำเลือดออกจากสัตว์ ต้องปล่อยให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์โดยสัตว์ต้องตายก่อน
- 04 หลังกระบวนการฆ่าสัตว์แล้ว ซากสัตว์ต้องไม่สัมผัสพื้นและผนัง โดยส่วนล่างสุดของซาก ต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร
- 05 ต้องจัดให้มีห้องแยกสำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องในสัตว์โดยเครื่องในแดงให้ล้างในห้องแยกของพื้นที่สะอาด ส่วนเครื่องในขาวให้ล้างในห้องแยกของพื้นที่ส่วนที่ไม่สะอาด

ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการในการควบคุม สุขอนามัยส่วนบุคคล

- 01 ผู้ปฏิบัติงานที่ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยด้วยโรคติดต่อ ต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนกลับมาปฏิบัติงาน
- 02 ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาดเหมาะสมและมีการรักษาความสะอาดส่วนบุคคล
- 03 ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องละเว้นจากพฤติกรรมที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์
- 04 ผู้ปฏิบัติงานต้องมีการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง



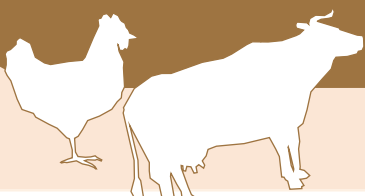
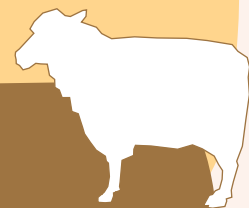


การฆ่าและและตัดแต่งเนื้อสัตว์ ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังนี้

- 01 บริเวณฆ่าและและตัดแต่งเนื้อสัตว์ต้องสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและมีพื้นที่สำหรับปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ
- 02 มีมาตรการป้องกันสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคไม่ให้เข้าไปในสถานที่ตัดแต่งเนื้อสัตว์ได้
- 03 แสงสว่างที่ใช้ในสถานที่ฆ่าและและตัดแต่งเนื้อสัตว์ต้องมีความเข้มแสงที่เพียงพอกับการปฏิบัติงาน
- 04 มีอ่างล้างมือให้เพียงพอโดยอ่างล้างมือต้องไม่เปิดหรือปิดด้วยมือและท่อน้ำทิ้งของอ่างล้างมือต้องต่อลงสู่ระบบระบายน้ำโดยตรง
- 05 น้ำที่ใช้สัมผัสเนื้อต้องสะอาดมีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน และแรงดันที่เหมาะสม
- 06 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องอยู่ในสภาพดีมีการล้างทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ
- 07 ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ต้องแข็งแรงทนทานสามารถรับน้ำหนักเนื้อสัตว์ที่บรรจุได้
- 08 ต้องมีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ไม่ให้สัมผัสพื้นและผนัง โดยเนื้อสัตว์ต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร

ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการควบคุมป้องกันเนื้อสัตว์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคและการระบาดของโรคติดต่อ

- 01 จัดให้มีการตรวจสัตว์โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ภายในยี่สิบสี่ชั่วโมงก่อนทำการฆ่า
 - 02 จัดให้มีการตรวจเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่าโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์
- 03 ในกรณีที่มิโรคระบาดสัตว์หรือสงสัยว่ามีโรคระบาดสัตว์ให้ผู้รับใบอนุญาตดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์
 - 04 ทำลายหรือจัดให้มีวิธีการอื่นใดในการจัดการกับเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค
- 05 จัดเก็บข้อมูลการตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่าและการตรวจเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่า โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์

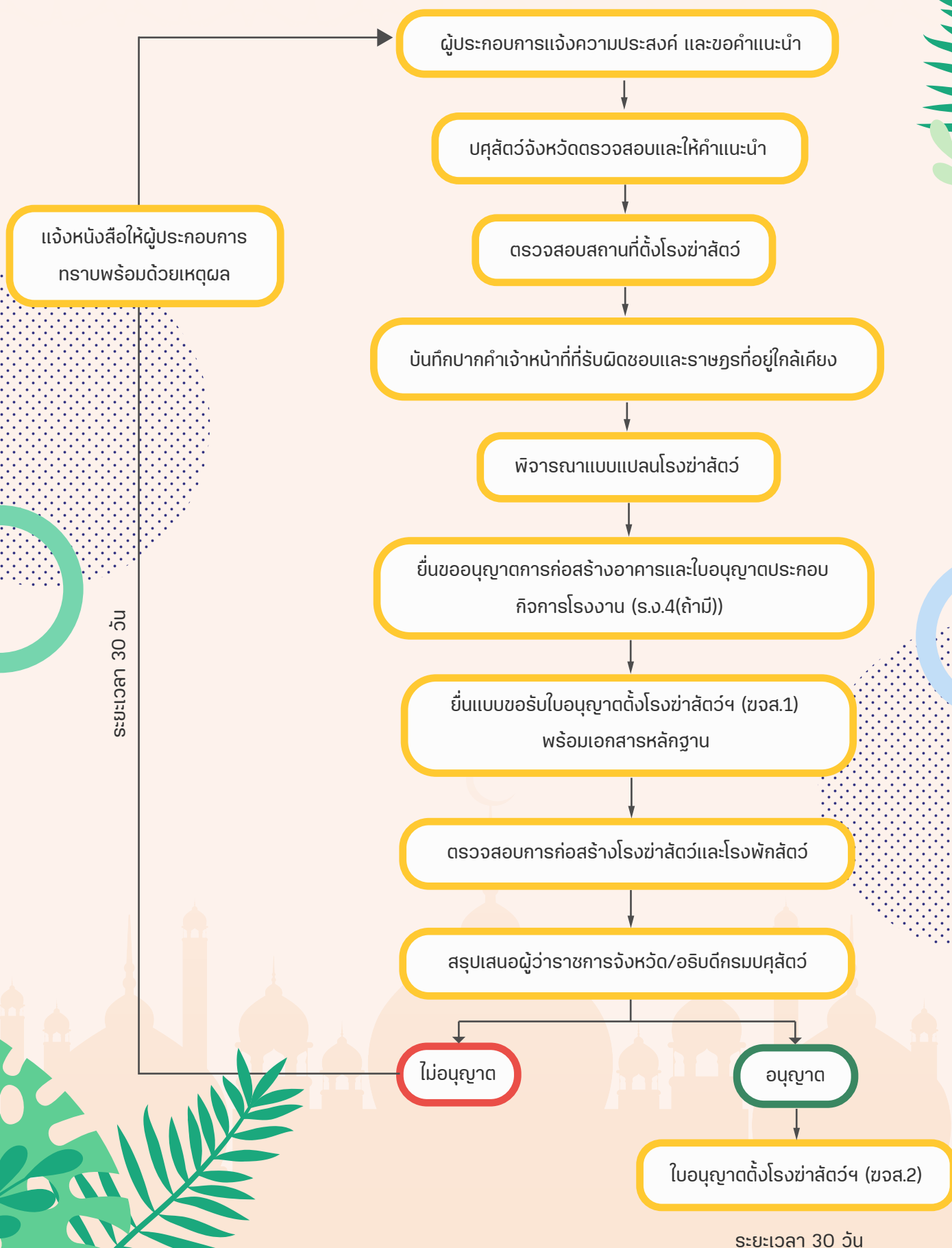


การดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายใน โรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์

ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์

- 01 ทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ เป็นประจำทุกวันทั้งก่อนและหลังการฆ่าสัตว์
- 02 มีมาตรการในการป้องกันและกำจัดแมลง นก และสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค
- 03 สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดหรือการฆ่าเชื้อโรคในอาคารโรงฆ่าสัตว์ การใช้สารฆ่าแมลงต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหาร
- 04 มีระบบรวบรวมน้ำเสีย ระบบบำบัดน้ำเสีย ระบบระบายน้ำ และการจัดการมูลฝอย สิ่งปฏิกูล โดยน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วจะต้องอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- 05 มีการบำรุงรักษา ซ่อมแซมโครงสร้างภายในและภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ ระบบบำบัดน้ำเสีย เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ ให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์

ขั้นตอนการขอใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์



ประเภทของอาหารฮาลาล

กลุ่มอาหารฮาลาลโดยธรรมชาติ (Natural Halal)

กลุ่มอาหารฮาลาลโดยธรรมชาติ (Natural Halal) เป็นสินค้าเกษตรและอาหารที่ไม่ผ่านการแปรรูป อาทิ กล้วย ฝรั่ง ทุเรียน กล้วยไม้ ปลา และสัตว์น้ำอื่น ๆ รวมไปถึงสินค้าเกษตรและอาหารที่ผ่านการแปรรูปแต่ไม่มีข้อสงสัยใด ๆ เกี่ยวกับส่วนผสม จึงไม่จำเป็นต้องขอรับการรับรองฮาลาล อาทิ น้ำตาลทราย น้ำผลไม้ และผลไม้กระป๋อง

กลุ่มอาหารฮาลาลโดยการรับรอง (Halal by Certification)

เป็นสินค้าเกษตรและอาหารที่ผ่านการแปรรูป (รวมถึงการเชือด) และมีความเสี่ยงที่จะมีส่วนผสมหรือส่วนประกอบที่ไม่เป็นฮาลาลหรือผ่านกระบวนการผลิตที่ไม่สอดคล้องกับบัญญัติของศาสนาอิสลาม เช่น เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปส่วนใหญ่ สินค้าอาหารในกลุ่มนี้จึงมักต้องขอการรับรองฮาลาลจากหน่วยงานผู้มีอำนาจในแต่ละประเทศ

ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความเสี่ยงว่าอาจมีส่วนผสมหรือส่วนประกอบที่ไม่เป็นฮาลาล

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความเสี่ยงว่าอาจมีส่วนผสมหรือส่วนประกอบที่ไม่เป็นฮาลาล ขนมปัง เบเกิล (Bagels) เค้ก โดนัทและขนมอบต่างๆ ลูกเกด กราโนล่าบาร์ (Granola Bar) ซีเรียล มันฝรั่งทอด ลูกกวาด เยลลี่และพุดดิ้ง ไอศกรีม ครีมเทียม ชีส เนยขาว เนยถั่ว โยเกิร์ต หมากฝรั่ง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารทางการแพทย์ และซอสมะเขือเทศ

มาตรฐานสินค้าเกษตร



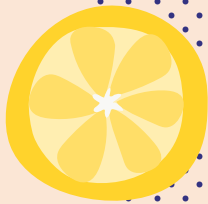
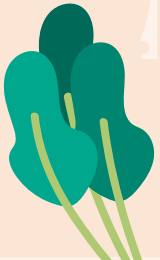
พ.ร.บ. มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551
ซึ่งมีสาระสำคัญประกอบด้วย

1) การกำหนดให้มีคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรขึ้น เพื่อเป็นกลไกในการขับเคลื่อนนโยบาย แผนงานและมาตรการเกี่ยวกับการส่งเสริม และดำเนินการเกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร

2) การกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) แบ่งเป็น มาตรฐานบังคับ และมาตรฐานทั่วไป



ในกรณีที่มีกฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานบังคับสำหรับสินค้าเกษตรใด ผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้า จะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาต จากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) หรือหน่วยงานอื่นของรัฐที่ได้รับมอบหมาย ส่วนกรณีสินค้าเกษตรตามมาตรฐานทั่วไป ผู้ผลิตจะขอรับการตรวจสอบรับรองหรือไม่ก็ได้ตามความสมัครใจ



ประเภทของมาตรฐานสินค้าเกษตร

มาตรฐานสินค้าเกษตร ที่กำหนดขึ้นภายใต้ พ.ร.บ.มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ มาตรฐานบังคับ และ มาตรฐานทั่วไป

- **มาตรฐานบังคับ** คือ มาตรฐานที่มีกฎกระทรวงกำหนดให้สินค้าเกษตรต้องเป็นไปตามมาตรฐาน
- **มาตรฐานทั่วไป** คือ มาตรฐานที่มีประกาศกำหนดเพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐาน

วัตถุประสงค์ในการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร

เพื่อเป็นเครื่องมือในการควบคุมและส่งเสริมสินค้าเกษตร ให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐาน เพื่อความปลอดภัยและคุ้มครองผู้บริโภค ป้องกันความเสียหายที่อาจจะเกิดแก่เกษตรกรหรือกิจการค้าสินค้าเกษตร หรือเศรษฐกิจของประเทศ และเพื่อให้สอดคล้องกับพันธกรณีระหว่างประเทศ

เครื่องหมายรับรองสินค้าเกษตร



1. เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรมี 3 แบบ คือ



เครื่องหมายรับรองมาตรฐานบังคับมีลักษณะเป็นรูปอักษร Q สีเขียวทรงกลมอยู่ในกรอบหกเหลี่ยมสีเขียว



เครื่องหมายรับรองมาตรฐานทั่วไป มีลักษณะเป็นรูปอักษร Q สีเขียวทรงกลม



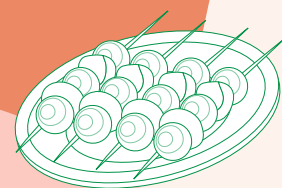
เครื่องหมายรับรองมาตรฐานทั่วไป สำหรับมาตรฐานเกี่ยวกับเกษตรอินทรีย์สามารถใช้สีใดก็ได้ เพื่อให้มองเห็นได้ง่ายและชัดเจน



เครื่องหมายรับรองสินค้าเกษตร

2. ผู้มีสิทธิแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร

ผู้ได้รับใบรับรองมาตรฐาน เป็นผู้มีสิทธิแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานกับสินค้าเกษตร ซึ่งเป็นได้ทั้งมาตรฐานทั่วไปและมาตรฐานบังคับ



3. ขอรับการรับรองได้ที่ผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานภาครัฐและภาคเอกชน

ภาครัฐ

- กษ 01 - กรมประมง
- กษ 02 - กรมปศุสัตว์
- กษ 03 - กรมวิชาการเกษตร
- กษ 09 - กรมการข้าว
- กษ 10 - กรมหม่อนไหม
- กษ 20 - สำนักงานการปฏิรูปที่ดินเพื่อเกษตรกรรม (ส.ป.ก.)

ภาคเอกชน

- กษ 12 - บริษัท เอสจีเอส (ประเทศไทย) จำกัด
- กษ 13 - บริษัท โกลบอล เซอร์ติฟิเคชั่น เซอร์วิส จำกัด
- กษ 14 - บริษัท โซโคเทค เซอร์ติฟิเคชั่น (ประเทศไทย) จำกัด
- กษ 15 - สำนักรับรองระบบคุณภาพ (สรอ.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)
- กษ 16 - บริษัท บูโร เวอริทัส เซอทิฟิเคชั่น (ประเทศไทย) จำกัด
- กษ 17 - สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสไอ อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
- กษ 18 - บริษัท กูฟ นอร์ด (ประเทศไทย) จำกัด
- กษ 21 - บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
- กษ 22 - บริษัท วูฟแกงค์ ฟลาท (ประเทศไทย) จำกัด
- กษ 23 - สถาบันรับรองระบบการผลิตผลิตภัณฑ์การเกษตรมหาวิทยาลัยแม่โจ้
- กษ 24 - บริษัท อินเตอร์เทค อินเตอร์แอคทีฟ แอนด์ เซอร์ติฟิเคชั่น เซอร์วิสเชส (ประเทศไทย) จำกัด
- กษ 25 - บริษัท เอ-วัน ฟิวเจอร์ จำกัด
- กษ 27 - บริษัท ศูนย์ห้องปฏิบัติการและวิจัยทางการแพทย์และการเกษตรแห่งเอเชีย จำกัด
- กษ 28 - บริษัท ไทย จี เอ พี 09 จำกัด
- กษ 30 - บริษัท บีเอสไอ กรุ๊ป (ประเทศไทย) จำกัด
- กษ 31 - บริษัท ยูไอซี เซอร์ติฟิเคชั่น เซอร์วิสเชส จำกัด
- กษ 32 - บริษัท อินเตอร์เนชั่นแนล เซอร์ติฟิเคชั่น (ประเทศไทย) จำกัด
- กษ 33 - บริษัท เอ็ม เอส เซอร์ติฟิเคชั่น (ประเทศไทย) จำกัด



การขอใบอนุญาตโรงงาน

ที่ยื่นเอกสาร

กทม - ยื่นที่กรมโรงงาน หรือยื่นออนไลน์ได้ที่

<http://dsapp.diw.go.th/Login.aspx?ReturnUrl=%zf>

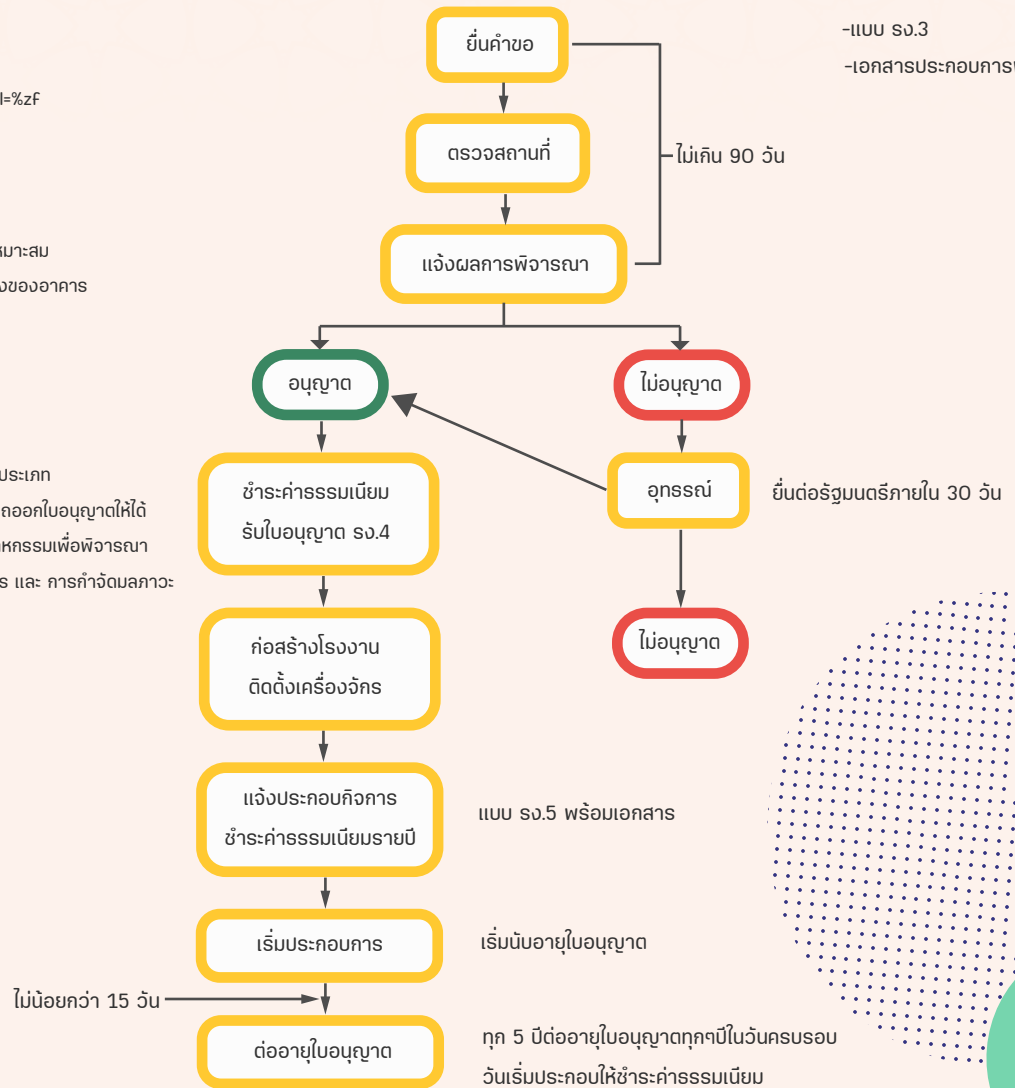
ต่างจังหวัด - ยื่นที่อุตสาหกรรมจังหวัด

ตรวจสอบสถานที่

เจ้าหน้าที่อุตสาหกรรมจังหวัดเป็นผู้พิจารณาความเหมาะสมของสถานที่และที่ตั้งโรงงานเพื่อตรวจสอบความแข็งแรงของอาคารและความเหมาะสมของสถานที่ตั้งโรงงานบางประเภทจะต้องได้รับความเห็นชอบจากอบต.

การอนุญาต

- กรณีที่กำลังขับของเครื่องไม่เกิน 500 แรงม้าและประเภทของกิจการไม่มีมลภาวะ อุตสาหกรรมจังหวัดสามารถออกใบอนุญาตให้ได้
- อุตสาหกรรมจังหวัดส่งเรื่องเข้ากรมโรงงานอุตสาหกรรมเพื่อพิจารณาถึงรายละเอียดของการผลิต กำลังขับของเครื่องจักร และ การกำจัดมลภาวะ



ขั้นตอนการยื่นขอใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน (ร.ง.4)

ตามกฎกระทรวงกำหนดประเภทชนิดและขนาดของโรงงาน พ.ศ.2563 จำแนกโรงงานออกเป็น 3 ประเภท คือ

โรงงานจำพวกที่ 1 : ไม่ขึ้นอยู่กับขนาดแรงม้าของเครื่องจักร แต่ขึ้นอยู่กับประเภทของโรงงาน

(ไม่ต้องขอใบอนุญาตประกอบกิจการ)

โรงงานจำพวกที่ 2 : โรงงานอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ที่มีเครื่องจักรขนาดมากกว่า 50 แรงม้าแต่ไม่เกิน 75 แรงม้า

และมีคนงานมากกว่า 50 คนแต่ไม่เกิน 75 คน (ไม่ต้องขอใบอนุญาตประกอบกิจการ)

โรงงานจำพวกที่ 3 : โรงงานอุตสาหกรรมที่มีเครื่องจักรมากกว่า 75 แรงม้า มีคนงานมากกว่า 75 คน ต้องขอใบอนุญาต

ประกอบกิจการที่เรียกว่าใบ ร.ง.4

เอกสารอ้างอิง

หลักการอิสลามว่าด้วยฮาลาล-ฮารอม (ออนไลน์) สืบค้นจาก :
<https://islamhouse.muslimthai.com/article/22082>

หลักการอิสลามว่าด้วยฮาลาล-ฮารอม (ออนไลน์) สืบค้นจาก :
<https://www.islamickm.com>

อาหารฮาลาล (ออนไลน์) สืบค้นจาก :
<http://www.ibrorheemandbeef.com/2019/main/article.php?catid=21&id=39>
<http://www.halal.or.th/>
<https://www.halalscience-pn.org>

การเริ่มต้นธุรกิจเกี่ยวกับอาหารฮาลาล (ออนไลน์) สืบค้นจาก :
<https://www.halallifemag.com/rise-rise-halal-business/>

เอกสารเพื่อขอรับรองฮาลาล (ออนไลน์) สืบค้นจาก :
https://www.acfs.go.th/halal/halal_cert.php

กระบวนการขอเครื่องหมายรับรองฮาลาล (ออนไลน์) สืบค้นจาก :
<https://www.smeone.info/posts/view/4445>

การขอใบอนุญาตจดทะเบียนนิติบุคคล (ออนไลน์) สืบค้นจาก :
<https://www.mangozero.com/biz-portal-for-business/#>

การจดทะเบียนจัดตั้งบริษัทจำกัด (ออนไลน์) สืบค้นจาก :
https://www.dbd.go.th/news_view.php?nid=469422044

มาตรฐานอาหารฮาลาล (ออนไลน์) สืบค้นจาก :
<https://mgronline.com/mutualFund/detail/9590000022216>
https://www.fisheries.go.th/technical_group/
<http://lms.mju.ac.th/courses/111/locker/content/ExLMS/06/063.htm>
<https://www.internationalegg.com/th/our-work/industry-representation/codex-alimentarius-commission-codex/>
<https://www.acfs.go.th/halal/general.php>

ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานอาหารฮาลาล (Halal Standard) กับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป (ออนไลน์) สืบค้นจาก :
<http://www.halal.or.th/th/main//subindex.php?page=sub&category=11>

ขั้นตอนการส่งออกต่างประเทศ (ออนไลน์) สืบค้นจาก :
<https://onestopservice.ditp.go.th/file/9.23.pdf>

ขั้นตอนการขอใบอนุญาตตั้งโรงงานฆ่าสัตว์ (ออนไลน์) สืบค้นจาก :
<http://www.oic.go.th/FILEWEB/CABINFOCENTER28/DRAWER090/GENERAL/DATA0000/00000052.PDF>

ประเภทของอาหารฮาลาล (ออนไลน์) สืบค้นจาก :
https://www.ditp.go.th/contents_attach/709499/709499.pdf

มาตรฐานสินค้าเกษตร (ออนไลน์) สืบค้นจาก :
<https://mwsc.dit.go.th/viewKnowledge.php?id=56&page=w.s.n.มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551>

ประเภทของมาตรฐานสินค้าเกษตร (ออนไลน์) สืบค้นจาก :
<https://mwsc.dit.go.th/viewKnowledge.php?id=56&page=>

เครื่องหมายรับรองสินค้าเกษตร (ออนไลน์) สืบค้นจาก :
<https://www.opsmoac.go.th/rayong-manual-files-402891791805>

การขอใบอนุญาตโรงงาน (ออนไลน์) สืบค้นจาก :
http://taxclinic.mof.go.th/pdf/62FAD954_0A30_293F_829F_B590DF0844CE.pdf

รูปภาพสำหรับการตกแต่ง (ออนไลน์) สืบค้นจาก :
<https://www.freepik.com/>

